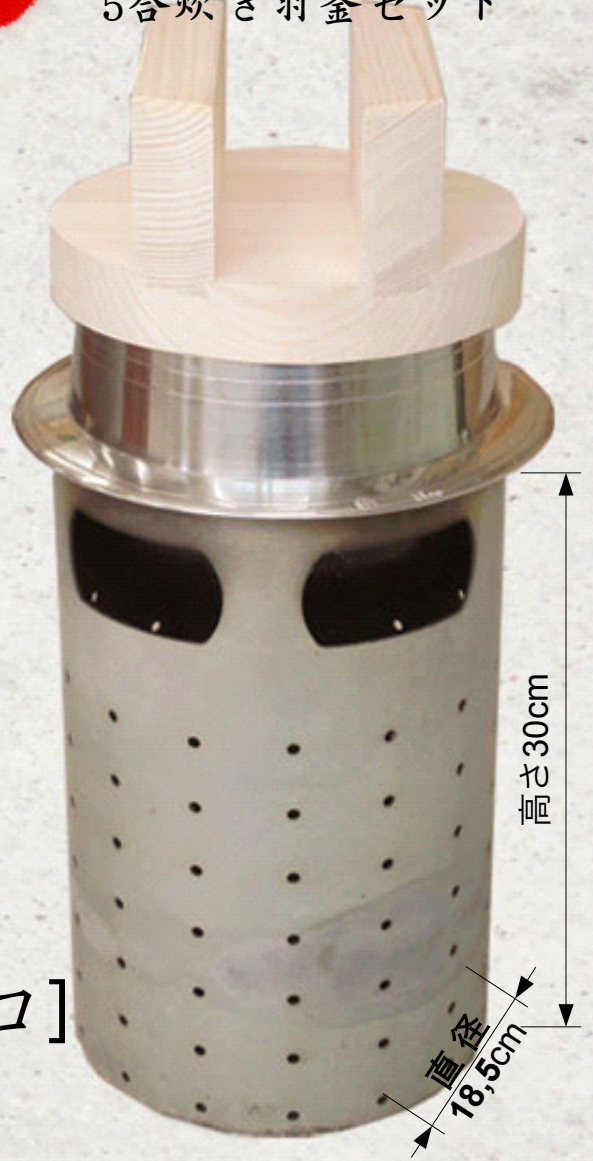
先人の智恵を活かし もみがら(籾殻)で炊くエコ炊飯道具

お米本来のおいしさを引き出し 自然の香り豊かな究極のごはんを炊き上げます

ぬか釜

新発売

ぬか釜・小
5合炊き羽釜セット



特徴その1

[強火+羽釜]最高の相性で炊飯

[おくどさん]に羽釜をセットして炊く究極のごはん。ほとんどの家庭で失った昔ながらの風景。
熱効率の良さと形状から [かに穴]ができる羽釜。うまく炊きあがったときの証です。
この究極のおいしさを、いともカンタンに実現でする【昔ながらの炊飯道具 ぬか釜】。
強火で一気に炊き上げるため、5合でも10分ほどの炊飯時間で済みます。
毎日の炊飯に、知人の集まりなどのイベントにも、究極のごはんをお楽しみください。

特徴その2

[全自動]で炊けるからカンタン

ぬか釜…というからには米ぬかを使って?実は、ぬかとは[籾殻(もみがら)]のこと。
籾殻自体が燃える訳ではなく、最初に着火しますと[火種]によって大きな安定した炎が続くよう設計・製造されています。
大・小サイズによって異なりますが、数分～15分ほどで1升5合まで[全自動]で炊飯できます。つまり、最初に着火さえすれば、後は火加減などは不要。
だから全自動でカンタン。

特徴その3

資源を余すことなく使う[究極のエコ]

籾殻はお米を刈り取った後に出る[不要物]。ただし、これもうまく活用できれば立派な【資源】として活用できます。
そんな不要とされているものを活かし、究極のごはんを毎日でも食べることができる、まさに夢のような先人の智恵と工夫が詰まった[エコ炊飯道具]といえます。
電気もガスにも頼らないエコ炊飯器。
あなた自身の目指すライフスタイルに、きっと欠かせなくなるでしょう。

はちぼく屋

「究極のごはん」をあなたの手で

日本の原風景 土間のおくどさんで炊くごはん
以前はどこにでもある当たり前のものでしたが、今ではなかなか見ることもありません。

薪で火の調整をすることなく、籾殻に着火するだけでおいしく炊き上がる炊飯道具。それが[ぬか釜]
大正時代から昭和の戦後の時期まで、東北から北陸方面にかけて主に使用されていたものを、当時の構造をそのまま、簡単に使用できるよう再現。

昔懐かしい味のおいしいごはん。
母親やおばあちゃんを思い出す方も多いようです。

【ぬか釜 大 15合羽釜セット】

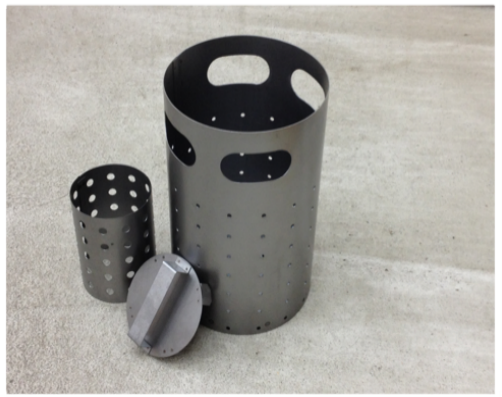
炊飯適量：5合～1升(10合)／最大15合　イベント・大家族向け

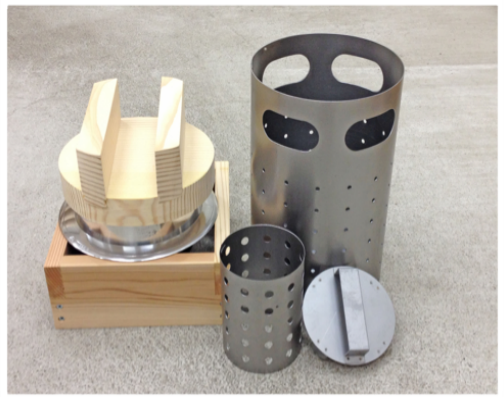
商品代金：36,000円＋消費税8%：2,880円

※セット内容：ぬか釜本体、羽釜15合炊き、木ぶた、羽釜専用置き台
※付属品：取扱説明書、牛乳パック切れ端見本 他
※送料：別途1,620円

【ぬか釜 小 5合羽釜セット】

炊飯適量：2合～3合／最大5合　毎日の炊飯・小家族向け





商品商品：30,000円＋消費税8%：2,400円

※セット内容：ぬか釜本体、羽釜15合炊き、木ぶた、羽釜専用置き台
※付属品：取扱説明書、牛乳パック切れ端見本 他
※送料：別途972円

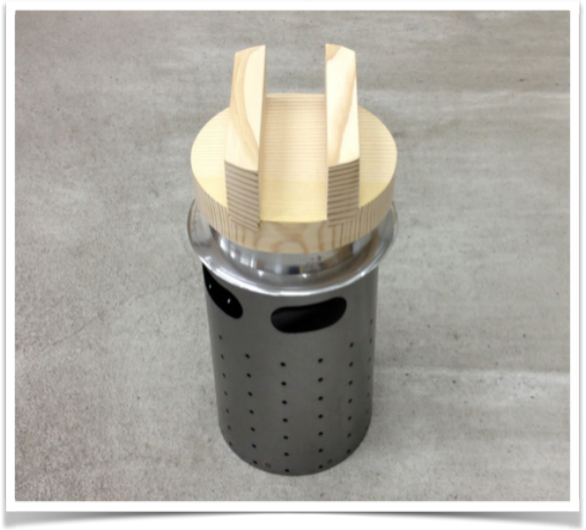
【ぬか釜 大（本体スペック）】

サイズ：高さ500ミリ　直径280ミリ
重　量：約5kg
素　材：鉄 製
産　地：国産／京都府

※内筒・内筒のフタも
含む重量です

【羽釜 取っ手（カン）付 15合炊き／24サイズ】

サイズ：高さ210ミリ(フタ含む)　ツバ含む直径　335ミリ
重　量：約1,1kg
素　材：アルミニウム製
産　地：国産／愛知県



【ぬか釜 小（本体スペック）】

サイズ：高さ300ミリ　直径185ミリ
重　量：約2,5kg
素　材：鉄 製
産　地：国産／京都府

※内筒・内筒のフタも
含む重量です

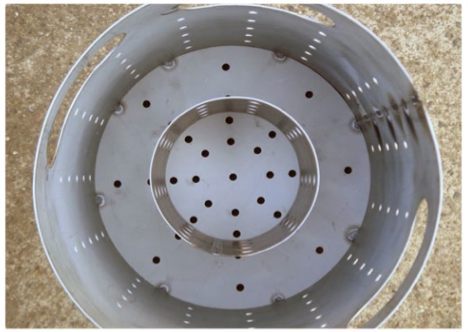
【羽釜 5合炊き】※取っ手なし

サイズ：高さ123ミリ(フタ含む)　ツバ含む直径　220ミリ
重　量：約600g
素　材：アルミニウム製
産　地：国産／愛知県

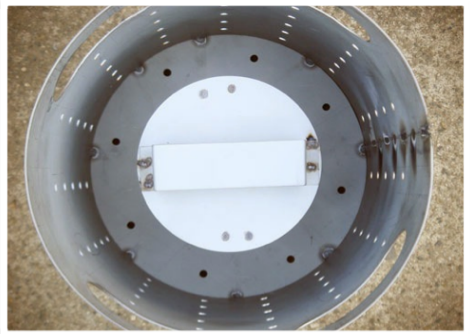
- カンタン炊飯の流れ 1 -

1.先にお米を浸け置きしておきます

2.内筒を中央に置きます



3.内筒にフタをします



4.籾殻をフタの高さまで入れます

5.フタを取ります

6.フタを取り籾殻をならします

7.新聞紙の切り端を入れます

8.牛乳パックを2〜3ｃｍ幅でカット

9.牛乳パックの切れ端5〜8個程入れます

10.杉の枯れ葉でもOKです

11.新聞紙に火を付け入れます

12.牛乳パックに火が移り始めます

- カンタン炊飯の流れ 2 -

13.1分前後で籾殻に火種が移ります

14.内筒の穴から出る炎を確認後

15.羽釜をセットします 炊飯中
目に見える煙はほとんど出ません

16.10分前後で泡が吹き出ます
その後、泡が止まりパチパチ音
がし始めたら焦げる合図です
置き台に羽釜を移します

17.置き台に移し約20分蒸らします

18.かに穴ができれば完璧！

炊き込みご飯も絶品！

炊飯後 ぬか釜の中はこんな感じ

▶ ご注文・お問い合わせ

〒６０６−０８３５
京都市左京区下鴨神殿町20-2 エデン下鴨 1F
無農薬米・減農薬米専門のお米屋 はちぼく屋

お電話・FAX ０７５−７１２−８８２９
メール info@nukagama.com

営業時間：１１時〜１９時
定 休 日：水曜日

HP
http://www.nukagama.com/
[ぬか釜]で検索を